

# Tasmanian Red Ale 13BLG 20-08-2020

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **27**
- SRM **11.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4.8 kg (85.9%)  | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony        | 0.5 kg (8.9%)   | 75 %       | 59  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300       | 0.25 kg (4.5%)  | 70 %       | 299 |
| Ziarno | Barwiący                  | 0.038 kg (0.7%) | 55 %       | 985 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Topaz | 7 g   | 60 min | 15 %       |
| Gotowanie | Topaz | 18 g  | 10 min | 15 %       |
| Gotowanie | Topaz | 25 g  | 5 min  | 15 %       |
| Gotowanie | Topaz | 20 g  | 2 min  | 15 %       |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium      |
|-------|-----|--------|--------|-------------------|
| Us-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobiles |